

UNSERE ABENDKARTE AB 18 UHR

Vorspeisen

Sylter Royal Austern auf Eis ^(4,9,14) Chesterbrot	Stück	3,50	Euro
Prosciutto San Daniele / Grissini / Anti Pasti ^(1,4,5,9,10,12)		13,50	Euro
Gebratene Gänsestopfleber ^(1,4,7,10,11) Gratin vom Apfel / Maronen / Kerbel		18,50	Euro
Rosa gebrantener Kalbsrücken ^(4,5,7,8,9,10,12,13) Saubohnensalat / Mango / Tomate / Pancetta		16,50	Euro
Sashimi vom Thunfisch ^(2,5,6,7,12,13) Eingelegter Rettich / Wasabi / Ingwer / Kressesalat		18,50	Euro

Suppen

Knollenselleriesuppe ^(4,5,7) Trüffel / Schnittlauch / Susländer Speck		10,50	Euro
Bouiride Fährhaus ^(1,2,3,4,5,7,9,14) Eintopf von Krustentieren und Nordseefischen / Geröstetes Baguette / Sauce Rouille / Pesto	klein groß	16,50 19,50	Euro Euro
Kartoffelcremesuppe ^(3,4,5,7,9,10) Gerösteter Knoblauch / Gebratene Garnele		11,50	Euro

Zwischengänge

Gebratener Serviettenknödel / Kräuterseitlinge in Rahm ^(1,2,4,5,7,9,10) mit gebratenem Filet vom Loup de mer		13,50 18,50	Euro Euro
---	--	----------------	--------------

Hauptgänge

Mafaldine / Datteln / Kürbis / Limette ^(4,7,9,10) mit rosa gebratener Rehkeule		12,50 19,50	Euro Euro
Seezunge „Müllerin Art“ ^(2,4,7,9,10) Spinat / Kartoffeln / Noilly Prat		46,00	Euro
Seeteufel ^(2,4,5,7,9,14) Fenchelbutter / Carabiniere / Gestovtes Schwarzwurzel - Kartoffelragout		31,00	Euro
Filet vom Steinbeißer unter der Meerrettichkruste ^(1,2,4,5,7,9,11,12) Rote Bete - Maultaschen / Rosenkohl / Speckvelouté		27,00	Euro
Kalbskotelett ^(4,5,7) Friesisch Blue / Sylter Meersalzkartoffeln / Blattspinat		32,00	Euro
Rehrücken ^(1,4,5,7,9,10) Maispfannkuchen / Wilder Brokkoli / Blaubeerjus		33,00	Euro
Brust vom Fasan ^(4,5,7,9,11,12) Trauben und Speck / Champagnerkraut / Gänsestopfleber / Dauphinkartoffeln		33,00	Euro

Käse

Ellerbeker Wasserbüffelcamembert ^(4,6,7,9,11,12) Dattelchutney / Pumpernickel		12,00	Euro
--	--	-------	------

Dessert

Eclair mit Marone und Quark ^(1,4,7,9,11) Aprikosenkompott / Pinienkerne		10,50	Euro
Heiße Schokolade ^(1,4,9,11) Blutorangensorbet mit Ingwer / Karamellisierte Mandeln		10,50	Euro
Crème Brûlée ^(1,4,7) Birneis / Portwein		7,50	Euro

Weissweineempfehlung

2016 Wiener Gemischter Satz Bisamberg

Weingut Wieninger, Wien, Österreich
0,1 l | 7,50 Euro / 0,75 l | 50,00 Euro

Komplex, fruchtig und mit tropischen Nuancen offenbart sich das [Bukett](#) und verführt mit reifer Ananas, delikatem Kernobst und duftigen Blüten. Geschmacklich zeigt sich diese [Cuvée](#) wunderbar saftig und mit belebender, optimal integrierter Fruchtsäure. Perfekt strukturiert, mit feiner Mineralität und galanter Würze. Eine gelungene Verbindung von Weiß- und [Grauburgunder](#) sowie [Chardonnay](#).

2017 Grauburgunder -S-

Weingut Emerich-Schönleber, Nahe, Deutschland
0,1 l | 7,00 Euro / 0,75 l | 49,00 Euro

Er überzeugt mit einem feinen und eindrucksvollen Charakter. Die klare Frucht lässt sich als gelbe Stachelbeere ausmachen. Leichte Nuancen, die an Würze, Holz und Schmelz erinnern sowie ein Hauch von Vanille werden am Gaumen zu einem eindrucksvollen Geschmackserlebnis.

Rotweineempfehlung

2015 Pesquera Crianza

Alejandro Fernandez, Ribera del Duero, Spanien
0,1 l | 7,50 Euro / 0,75 l | 55,00 Euro

Das Bukett ist konzentriert mit Aromen von Brombeere, Cassis, Kirschen, Lakritze, Vanille, Gewürznelken, Anis, Rauchfleisch, Kakao, Leder, Veilchen und mineralische Noten. Am Gaumen ist der Wein komplex, dicht, vielschichtig, mineralisch, saftig, viel samtiges Tannin, feinwürzig, enorme Tiefe, sehr elegant und mit einem fast endlos langem Nachhall.

2016 Barbera d'Alba D.O.C.

Pio Cesare, Piemont, Italien
0,1 l | 6,50 Euro / 0,75 l | 45,00 Euro

Es ist ein gut gereifter Barbera. Typisch im Bouquet, Veilchen, Zimt und Vanille. Im Mund wirkt er angenehm harmonisch, rund und ausgeglichen mit schöner Frucht.

Abend - Menüempfehlung

Consommé vom Steinchampignon ⁽⁷⁾

Kräuterseitlinge / Jordan Olivenöl

oder

Orientalischer Couscous - Salat ^(4,7,9,12,14)

Jakobsmuscheln / Kichererbsenpüree

* * *

Gebratenes Filet vom Heilbutt ^(2,4,7,9)

Spargelrisotto / Orangenbutter

oder

Lammstelze ^(4,5,7)

Zuckerschoten / Karotten / Rosmarinkartoffeln

* * *

Apfel / Calvados / Minze / Mandel ^(1,4,7,8,9,10)

Apfel - Calvadossuppen / Apfelsorbet
Minzespuma / Mandelbisquit

oder

Ellerbeker Wasserbüffelcamembert ^(4,6,7,9,11,12)

Dattelchutney / Pumpernickel

3-Gang Menü mit Heilbutt 52,00 Euro

3-Gang Menü mit Lamm 52,00 Euro

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV:

- | | |
|--|---|
| 1; Eier und Eierzeugnisse | 8; Erdnüsse und Erdnusszeugnisse |
| 2; Fisch und Fischerzeugnisse | 9; Gluten – Getreide |
| 3; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 10; Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| 4; Milch und Milcherzeugnisse | 11; Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse) |
| 5; Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 12; Senf und Senferzeugnisse |
| 6; Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse | 13; Soja und Sojaerzeugnisse |
| 7; Schwefeldioxid und Sulphite | 14; Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |